

**DESPACHO CONJUNTO QUE APROVA OS
ESTATUTOS DE FORTIFICAÇÃO, SUPLIMENTAÇÃO,
ADIÇÃO DOS ALIMENTOS EM VITAMINA A, FERRO ÁCIDO FÓLICO
E O IODO NO SAL**

ABRIL DE 2014

PREÂMBULO

A deficiência em vitaminas, como vitamina A e minerais nomeadamente, Ferro, Ácido Fólico e Iodo, constitui um grave problema de nutrição a nível da saúde pública em todo o mundo e, principalmente nos países em desenvolvimento, como os da África Subsaariana incluindo a Guiné-Bissau, onde um terço da população sofre em especial as crianças em idade pré-escolar, adolescentes, gestantes e mulheres em idade fértil.

Sendo um problema de saúde pública, o governo da Guiné-Bissau ciente das suas responsabilidades perante o drama que atinge a população, juntamente com os seus parceiros de desenvolvimento como a UNICEF, a OMS e o FAO, integrou-se ao programa designado iniciativa Regional Fortificar a África do Oeste - UEMOA apoiado pelos parceiros de fortificação de alimentos nomeadamente: Comité Internacional de Actividade ao Sal iodado (CIASI), *Helen Keller Internacional (HKI)* e *Sight Savers Internacional (SSI)*, para implementação do programa de fortificação dos alimentos em vitaminas e Minerais.

O Governo sentiu-se o dever de potenciar a assistência técnica disponibilizada pelos seus parceiros, na medida em que, a introdução de fortificação em micronutrientes deve ser totalmente amparada por dispositivo legal que vão ao encontro dos estudos que comprovem a necessidade de ingestão dos micronutrientes, que duma forma segura, provocam resultados positivos na prevenção da deficiência de micronutrientes às populações em geral e de risco em particular.

Considerando, que os objectivos preconizados são, de um lado, a redução gradual da alta taxa de mortalidade materna e infantil, da morbilidade, da prematuridade, do atraso de crescimento e desenvolvimento intelectual, da alteração da defesa imunitária, cegueira, anemia ferropriva e diminuição de capacidade de trabalho e, por outro lado, o controlo de carências nutricionais de micro nutrientes da nossa população. Passando as informações suficientes às populações para que o consumo da alimentação fortificada fosse capaz de suprir todas as suas necessidades nutricionais.

É necessário que fique claro, que a fortificação de alimentos não tem objectivo farmacológico ou terapêutico. Razão pela qual, o Governo visa encorajar a produção local, aos operadores económicos e comerciantes à colaborarem com as estruturas públicas, para que no plano organizacional e institucional atinja os resultados satisfatórios, quebrando assim, os

 REPUBLICA
DE GUINÉ-BISSAU

elevados índices de interferência na saúde da nossa população. Segundo os resultados de estudo nutricionais do *"Standardized Monitoring and Assessment of Relief and Transitions"* (SMART), de Novembro de 2008 e o *"enquête par grappes á indicateurs multiples"* (MICS) de Maio de 2010, realizados na Guiné-Bissau, onde os indicadores sobre o peso (peso elevado para a altura) é maior no meio urbano e o crescimento das crianças merecem a preocupação, visto que a insuficiência ponderada é de 18.1% e a severa é de 4.6%, Justificando assim que a população padece dessa deficiência em vitaminas e minerais.

Ainda segundo MICS (2010) a que difere comparando o MICS 2006, observa-se que a região de Oio é de 25,8% e 9,1%, formas moderada e grave respectivamente, seguindo-se-lhe a região de Gabú (24,5 e 7,5%), Bafatá (19,5% e 5,5%), Tombali (16,6% e 4,7%), Quinara (16,1% e 2,1%), Cacheu (16,0 % e 2,0%) e SAB (12,4% e 2,3%), todas com a prevalência acima dos 50%. A província Leste é a mais afectada pelo Baixo Peso (P/I) com uma prevalência de 21,7 de baixo peso moderado e 6,4% de prevalência de muito baixo peso. Seguem as províncias do Norte (19,7% e 5,0%), do Sul (15,8% e 3,4%). O SAB apresenta menor prevalência (12,4% e 2,3%).

Em relação ao iodação do sal o Decreto-Lei n.º 1/2004 de 14 de Junho, aprovou a utilização de sal iodado. Volvidos praticamente oito anos após a entrada em vigor do diploma, verifica-se que algumas das soluções consagradas não são as mais adequadas à prossecução dos objectivos que, com a sua implementação se pretendeu alcançar.

Na expectativa de proporcionar uma aplicação prática e correcta da adição do iodo no sal e a fortificação de alimento, a Guiné-Bissau esteve representada na reunião do Comité Técnico Regional de Normalização (CTRN) dos produtos alimentares realizada em Dakar nos dias 14 e 15 de Julho de 2010, onde procedeu a revisão do teor do iodo no sal, alterando os projectos de normas de UEMOA (PN UEMOA), sobre a fortificação de sal com o iodo. Justificando que, o teor anteriormente estipulado é excessivo e provoca riscos à saúde dos consumidores.

Importa, assim, proceder a alteração das características químicas do teor em iodo, cumprindo para o efeito, com a revisão introduzida na reunião de Daka

O Governo, ciente de que, para uma vida saudável e produtiva, as pessoas necessitam de ingerir quantidade adequadas de alimentos, incluindo aqueles ricos em vitaminas e minerais, reduzindo riscos de deficiências de nutrientes ou possibilidade de danos adversos à saúde.

CAE
MINISTÉRIO
2 MI

REPUBLICA
DE GUINÉ-BISSAU

Assim,

Nos termos da alínea d) do n.º 1 do artigo 100º da Constituição, O Governo através dos Ministros da Saúde Pública e do Comércio e Valorização do Produto local aprovam, o seguinte:

Artigo 1.º

Criação

1. É criado o regime jurídico para fortificação, suplementação, adição em vitamina A, ferro e ácido fólico nos alimentos e a utilização do iodo no sal cujo estatutos em anexo fazem dele parte integrante.
2. O Presente Despacho Conjunto aplica-se transitoriamente até a emissão de um Decreto do Governo sobre a matéria.

Artigo 2º

Período Transitório

Os Operadores Económicos visados por este diploma têm um prazo de 6 meses, a partir da sua entrada em vigor, para recolher ou retirar do mercado interno todos os stocks de óleos comestíveis e farinha não fortificados com vitamina A, ferro e ácido fólico e o sal não iodado.

Artigo 3º

Revogação

Ficam revogadas todas as disposições contrárias as constantes neste diploma.

Artigo 4º

Entrada em vigor

O presente diploma entra em vigor na data da sua publicação no Boletim Oficial.

Visto e aprovado pelos Ministros da Saúde Pública e do Comércio e Valorização do Produto Local, em 04 de Abri de 2014.

O Ministro do Comércio e VPL,

O Ministro da Saúde Pública

Dr. Abubacar Baldé

Dr. Agostinho Cá

O MINISTRO

ESTATUTOS DE FORTIFICAÇÃO, SUPLEMENTAÇÃO, ADIÇÃO DE
ALIMENTOS EM VITAMINA A, FERRO, ÁCIDO FÓLICO E O IODO
NO SAL

TÍTULO I
CAPÍTULO I
Disposições Gerais

Artigo 1.º
Objecto

O presente diploma dispõe sobre a fortificação, suplementação ou adição de vitaminas como vitamina A e minerais nomeadamente, ferro e ácido fólico, na farinha e óleo comestível e, ainda, a utilização do iodo no sal.

Artigo 2.º
Âmbito de aplicação

1. As disposições do presente diploma aplicam-se a todas as pessoas singulares e colectivas que exercem as actividades comerciais e industriais alheadas aos óleos comestíveis, farinha e sal em todo o território nacional.
2. Os alimentos fortificados referidos no número anterior podem ser de origem local ou importado.

Artigo 3.º
Definições

Para efeito deste Diploma, considera-se:

«Alimento fortificado, suplementado, enriquecido ou simplesmente adicionado de nutriente», todo o alimento ao qual foram adicionado um ou mais nutrientes essenciais, contidos naturalmente ou não no alimento, com o objectivo de reforçar o seu valor nutritivo para prevenir ou corrigir deficiência demonstradas em um ou mais nutrientes, na alimentação da população ou em grupos específicos da mesma;

«Ácido fólico e ferro», elementos químicos ou sais minerais que possuem funções importantes para o organismo como o metabolismo, o transporte e transformação do oxigénio no corpo em hemoglobina;

«Codex alimentarius» uma colecção internacional de padrões reconhecidos, de códigos de prática, de directrizes e de outras recomendações em relação aos alimentos, à produção alimentar e à segurança alimentar;

«*Farinha*», tenra ou em flocos, de trigo, milho e outros de origem cereal e de tubérculo passíveis de adequação tecnológica previstos nas normas internacionais ISO 22000, *Codex Alimentarius* e da UEMOA;

«*Normas internacionais ISO 22000*» um padrão desenvolvido pelo *International Organization for Standardization* que trata da segurança alimentar, um derivado geral de ISO 9000;

«*Óleos comestíveis*», todos aqueles que são extraídos e refinados, de origem vegetal e animal;

«*Sal iodado*», uma mistura de sal de cozinha com iodeto de potássio (KI). Este composto, quando em solução aquosa se dissocia em ions iodeto (I⁻) que são essenciais para hormónas tiroxina e triiodonina. A falta de produção destes hormónios natireóide conduz ao hipotiroidismo de que resultam o bócio, ou "papo" e mixidema. E, ainda, provoca diversas anomalias que afectam a saúde reprodutiva, sobrevivência da criança, a capacidade intelectual e a força de trabalho;

«*Veículo de transporte das vitaminas e minerais como vitamina A, ferro e ácido fólico*», os alimentos que podem interferir na absorção dos compostos ou elementos, diminuindo sua biodisponibilidade como óleos comestíveis, farinhas e produtos lácteos;

«*Vitamina A*», uma Vitamina lipossolúvel constituinte do grupo de substancia orgânicas com estrutura variada, solúveis em solventes orgânicos e sem valor energético, que o organismo não sintetiza ou não produz suficiente e são fornecidos pelos alimentos e é essencial para o crescimento e desenvolvimento de ser humano, da manutenção da visão e do funcionamento do sistema imunológico.

CAPITULO II

Organização e competência

Artigo 4.º

Autoridades competentes

1. É o Ministério do Comércio e Valorização do Produto Local (MCVPL), responsável pela gestão da política de produção e comercialização dos alimentos fortificados em vitamina "A", ferro, ácido fólico e sal iodado em todo o território nacional.
2. Os serviços competentes do Ministério de Saúde, da Economia, das Finanças, da Solidariedade, Mulher e Luta contra a Pobreza e a Agricultura, têm cada um no que concerne as suas atribuições coadjuvar na aplicação do presente diploma.
3. São órgãos de controlo e fiscalização, a Inspecção Geral do Comércio e Valorização do Produto Local (IGCVPL) coadjuvado com a Direcção Geral de

Prevenção e Promoção da Saúde, - Serviço de Normalização e Promoção de Qualidade, Inspeção da Veterinária, Direcção de Protecção Vegetal, Direcção Geral das Alfandegas e outros que as futuras circunstâncias impõem.

4. Os órgãos de controlo e fiscalização atrás mencionados devem cooperar com as organizações representativas dos interesses dos consumidores em tudo relacionado com os dados e informações sobre a matéria de fortificação de alimentos.

5. Em detrimento da protecção dos consumidores essas organizações devem denunciar à a Inspeção Geral do Comércio e Valorização do Produto Local, a ocorrência de irregularidade que atente contra a saúde dos consumidores e violação das normas do presente diploma a fim de proceder o encaminhamento necessária a cada situação de facto constatado.

6. Os laboratórios de referência acreditados ao nível nacional devem respeitar o princípio da veracidade na produção dos resultados dos exames organoléticos, físico, químico e microbiológica necessária para a descoberta da verdade.

7. Todas as partes envolvidas em matéria de controlo e fiscalização das normas deste diploma têm o dever de sigilo, mantendo a confidencialidade das informações quando ocorre um processo de transgressão.

Artigo 5.º Atribuições

O Governo através da entidade competente para as áreas do Comércio, da Indústria e da Saúde, nos termos do presente decreto, tem por atribuição assegurar:

- a) A eficiência da produção e abastecimento do mercado interno com alimentos fortificados em vitaminas A, ferro, ácido fólico e sal iodado;
- b) A continuidade do abastecimento do mercado interno em quantidade e qualidade de sal iodado, óleos comestíveis e farinha fortificados a um preço justo;
- c) A possibilidade de acesso dos alimentos fortificados à população em geral;
- d) A informação e formação das comunidades, sobre as vantagens de ingestão desses alimentos na sua saúde. E dos produtores nacionais na adição do iodo no sal e adição de nutrientes nos óleos comestíveis e farinha para a redução gradual das carências dos nutrientes nas nossas populações;

- e) O cumprimento das normas internacionais da *ISO 22000*, *Codex Alimentarius* e da UEMOA; e,
- f) A existência e funcionamento de laboratórios de referência e ou acreditados sob condição de facilitar o controlo da fixação da identidade e qualidade dos alimentos adicionados de nutrientes essenciais, porque a responsabilidade dos resultados dos benefícios de fortificação é do foro das entidades públicas e nacionais.

Artigo 6.º

Obrigações dos operadores económicos

1. Importar o sal iodado, os óleos comestíveis e farinha fortificados com vitamina A, ferro e ácido fólico.
2. Toda a pessoa singular ou colectiva independentemente da sua forma jurídica que possa importar ou exportar o sal iodado, óleos comestíveis e farinha fortificados são obrigadas a respeitar rigorosamente as disposições do presente decreto.
3. É obrigatório em todo o território nacional a iodação do sal, a adição de vitamina A, ferro e ácido fólico nos óleos comestíveis e farinha pronta para oferta ao consumidor quer importada como da produção local.
4. As farinhas fortificadas utilizadas como ingredientes em produtos alimentícios industrializados nomeadamente, bolos, bolachas ou biscoitos, onde comprovadamente o ferro e ou ácido fólico causem interferências, podem ser isentas da adição dos mesmos.
5. As indústrias e/ou empresas ligadas a área de confeitaria e panificação devem pôr à disposição da Inspeção Geral do Comércio e Valorização do Produto Local e da Direcção Geral de Promoção e Prevenção da Saúde os produtos referidos no número anterior para os devidos estudos que possam comprovar essa interferência.
6. A escolha dos compostos de vitamina A, ferro e ácido fólico para fortificação é da responsabilidade das indústrias, que devem garantir a estabilidade destes nas farinhas de trigo, milho e outros dentro dos prazos de validade das mesmas.
7. As empresas devem assegurar que os compostos de ferro de grau alimentícios sejam biodisponíveis.
8. Os alimentos fortificados, estão sujeitos ao regime jurídico previstos no capítulo IV e V do Decreto-Lei nº 1/2005, de 26 de Abril, referentes ao

9. As empresas podem utilizar ou importar os alimentos com os seguintes compostos de ferro de grau alimentícios:

- a) Sulfato ferroso desidratado (seco);
- b) Fumarato ferroso;
- c) EDTA de ferro e sódio; e,
- d) Ferro bisglicina quelato e outros desde que, a biodisponibilidade não seja inferior a dos compostos alistados.

CAPITULO III Adopção de normas

Artigo 7.º Normas aplicáveis

1. Nos termos do presente decreto, são obrigatórias a aplicação das normas internacionais da *ISO 22000*, *Codex Alimentarius* e da UEMOA, referentes a produção e fortificação de óleos comestíveis e farinha fortificados com vitamina A, ferro e ácido fólico e/ou os princípios gerais de registo e adição de elementos nutritivos.

2. Os óleos comestíveis acima referenciados são:

- a) Óleo comestível de palma refinado e enriquecido;
- b) Óleo comestível de algodão refinado e enriquecido;
- c) Óleo comestível de palmiste (coconote) refinado e enriquecido;
- d) Óleo comestível de mancará refinado e enriquecido;
- e) Óleo comestível de gergelim refinado e enriquecido;
- f) Óleo comestível de girassol refinado e enriquecido;
- g) Óleo comestível de colza refinado e enriquecido;
- h) Óleo comestível de soja refinado e enriquecido;
- i) Óleo comestível de algodão refinado e enriquecido; e,
- j) Óleo comestível de milho refinado e enriquecido.

Artigo 8.º Dosagem

1. As dosagens de vitamina A, ferro e ácido fólico, devem respeitar os parâmetros mínimos e máximos recomendados nas normas internacionais da *ISO 22000*, *Codex Alimentarius* e da UEMOA, quanto a fortificação de óleos comestíveis e farinha.

2. Devem ser garantida a dosagem específica na rotulagem.

3. À sobre dosagem é permitida para os nutrientes, desde que justificados tecnologicamente.

Artigo 9.º

Menção obrigatória sobre a rotulagem nutricional

1. Os comerciantes, industriais e produtores locais ligado a comercialização e produção dos alimentos fortificados são obrigados a constar:

- a) A designação do alimento convencional a uma das seguintes expressões:
 - (i) Enriquecido ou fortificado com vitamina ou vitaminas, (fazer a enumeração dos nutrientes);
 - (ii) Vitaminado ou enriquecido com minerais, (fazer a enumeração dos nutrientes);
 - (iii) Com vitaminas e minerais ou enriquecimento fortificados com, (fazer a enumeração dos nutrientes).
- b) Alimentos restaurados com reposição de, (fazer a enumeração dos nutrientes);
- c) Alimentos simplesmente adicionados de nutrientes para fins e programas institucionais ou para fins comerciais;
- d) A denominação da venda acompanhada de indicação de origem ou método de produção;
- e) A dosagem estabelecida;
- f) O nome do fabricante, do embalador ou de importador ou vendedor;
- g) O nome do país de origem;
- h) O conteúdo *Net* (neto), expresso em unidade de peso e ou em volume e ou em sistema métrico usado na Guiné-Bissau;
- i) O número que permite identificar o lote de fabricação ou de acondicionamento assim como o ónus e ano de produção e a data da sua validade;
- j) A lista eventual dos compostos ou ingredientes enumerados em ordem decrescentes e suas respectivas proporções;
- k) A data limite de consumo indicado sob a responsabilidade do fabricante e eventualmente as instruções de interrupção e de conservação no caso de óleo é utilizado como suporte do elemento nutritivo e é vendido enquanto razões de saúde pública;
- l) O consumidor não deve ser induzido a erro ou engano quanto ao valor nutricional dos mesmos;
- m) Proibição de toda e qualquer expressão de natureza terapêutica;

- n) Os alimentos adicionados de nutrientes essenciais, devem atender as normas de rotulagem geral conforme a legislação aplicável na *ISO 22000*, *Codex Alimentarius* e na UEMOA; e,
- o) Que nenhuma substância nociva ou inadequada foi introduzida ou formada em consequência de adição de vitaminas e sais minerais e de processamento com o propósito de estabilidade.

Artigo 10.º

Critérios

1. A adição de nutrientes essenciais não deve alcançar níveis terapêuticos no alimento em que os nutrientes estão sendo adicionados.
2. Deve a adição de nutrientes essenciais respeitar a tabela de Ingestão Diária Recomendada (IDR), aplicável pela *ISO 22000*, *Codex Alimentarius* e a UEMOA.
3. Para além dos aditivos e auxiliares tecnológicos admissíveis na obtenção dos óleos comestíveis e farinha devem conter compostos fundamentais para efeito deste decreto.

TÍTULO II

CAPÍTULO I

Do Sal iodado

Artigo 11.º

Sal alimentar

1. Deve o sal iodado utilizado como ingrediente alimentar e na conservação da sua substâncias e, ainda, na indústria química, ser completo de aditivos alimentares ou elemento nutritivo, e compreende o sal de origem marinha, de jazidos subterrâneos, de lagos salgados e ainda de salmoura natural.
2. O sal a que se refere número anterior tanto pode ser o produzido dentro do território nacional como sobre tudo o importado.

CAPÍTULO II

Características e etiquetagem do sal

Artigo 12.º

Características físicas e químicas do sal

1. O sal como qualidade para alimentação é um produto cristalino, composto principalmente de cloreto de sódio e apresenta-se sob forma de cristais

9. O sal bruto, analisado pelo método de dissecação recomendado pela OMS, não deve conter mais de 4% de humidade.

10. Todos os aditivos empregues devem ser de qualidade alimentar e compreendem:

- a) Os anti-aglomerantes até 20 g/kg;
- b) A emulsão assim como, polysorbate 80 até 10 mg/kg;
- c) Os auxiliares tecnológicos até 10mg/kg;
- d) Os conservantes, ou seja, hiposulfito de sódio até 35 mg/kg.

11. Para assegurar as condições apropriadas de higiene alimentar até ao consumidor, o método de produção, o condicionamento, a armazenagem e o transporte de sal iodado devem excluir todo o tipo de risco de contaminação.

Artigo 13.º

Etiquetagem

1. A etiqueta colocada sobre a embalagem deve conter as seguintes indicações:

- a) A denominação do produto;
- b) O teor do iodo;
- c) A designação e sede da empresa fabricante;
- d) Os ingredientes;
- e) O conteúdo líquido;
- f) A data de validade;
- g) O país de origem do produto;
- h) As instruções de armazenagem.

2. Quando o produto tiver sofrido num terceiro país transformação que lhe altere a qualidade essencial, deve este ser considerado para todos os efeitos, como o país de origem para fins de embalagem e etiquetagem.

CAPÍTULO III

Obrigações

Artigo 14.º

Obrigatoriedade de iodação do sal

A iodação do sal, a que se refere o artigo 11.º do presente diploma é obrigatória, sendo aplicável a todo o tipo de sal, qualquer que seja o seu destino ou origem e deve ser feita de maneira a que o produto se mantenha homogéneo.

CAPÍTULO IV

sólidos ou em pó de cor esbranquiçada, sem mácula visível de corpos estranhos ou de impurezas nomeadamente, a areia, o cascalho ou as pedras.

2. As impurezas a que se refere o número precedente em caso algum podem exceder 0.3% do produto.

3. Cada solução que contenha 10% de sal a que se misture água deve ser incolor e sem reacção e, a proporção insolúvel na água não deve ultrapassar os 0.2%.

4. O teor mínimo de cloreto de sódio não deve ser superior a 98% do extracto seco, excluído os aditivos e o de magnésio a 0.1%.

5. O teor do iodo, salvo quando razões ponderosas e de ordem científicas recomendarem o contrário e adoptadas por Despacho do Ministro da Saúde Pública e do Comércio e Valorização do Produto Local, não deve ultrapassar:

- a) 30 a 60 ppm ou mg/kg em peso seco quando se destine à produção, importação e exportação;
- b) 20 a 60 ppm ou mg/kg em peso seco quando se destine à venda; e,
- c) O composto iodado deve ser do iodato de potássio (KI03).

6. No entanto, os limites de 15-60 ppm do iodo e 25.3-101.2 ppm do iodato de potássio, em peso seco, são aceitáveis nos locais de utilização de sal, nomeadamente, pecheria, hotéis, restaurantes, pastelarias, padarias.

7. As características químicas ou concentrações representam 2% do extracto seco, variando a sua qualidade conforme a origem e o método de produção do sal, e compreende as proporções seguintes:

- a) Cálcio (Ca) 0.2%;
- b) Magnésio (Mg)..... 0.1%;
- c) Sulfato (So 4)..... 0.5%;
- d) Constituintes insolúveis..... 0.5%.

8. Os contaminantes naturais podem igualmente estar presentes no sal de qualidade dentro, porém, dos limites máximos seguintes:

- a) Arsénico nunca superior a 0.5 mg / Kg, expresso em As;
- b) Cobre nunca superior a 2 mg / Kg, expresso em Cu;
- c) Chumbo nunca superior a 2 mg / Kg, expresso em Pb;
- d) Cadmio nunca superior a 0.5 mg / Kg, expresso em Cd;
- e) Mercúrio nunca superior a 0.1 mg / Kg, expresso em Hg.

Artigo 15.º

Fiscalização

1. Compete a Inspeção Geral do Comércio e Valorização do Produto Local assegurar o cumprimento efectivo das disposições do presente decreto.
2. Para efeito do disposto no número anterior, a Inspeção Geral do Comércio e Valorização do Produto Local poderá solicitar qualquer entidade ou departamento público mencionada no Artigo 4.º deste diploma a colaboração que se revele necessário para assegurar a efectiva aplicação das disposições do presente decreto e o consequente desempenho das suas funções.
3. Todas as pessoas singulares e colectivas ou seus representantes legais estão obrigadas a fornecer ou autorizar aos Inspectores em serviço de fiscalização, as informações e dados necessários para pertinência do seu serviço, sempre que lhes sejam exigidos.
4. Ainda devem apresentar-se imediatamente aos competentes serviços do Comércio e Indústria em caso de notificação.
5. Os inspectores e fiscais do comércio devem zelar pelo rigoroso cumprimento destas normas particularmente as que atentam a saúde pública.
6. Detectada uma infracção no âmbito deste diploma o Inspector deverá produzir um auto de notícia no qual mencionará os dados completos de identificação do infractor, data, hora e local onde constatou essa infracção, tipo de delito, as circunstâncias da mesma, sempre que possível duas testemunhas, dando ao infractor a oportunidade do contraditório caso não seja em flagrante delito.
7. O auto de notícia a que se refere o número anterior, será remetido ao superior hierárquico que dele tomará conhecimento, podendo aplicar a repreensões escritas, coimos correspondentes, ou tratando-se de infracção grave de ilícitos criminais, o processo será remetido ao tribunal competente, sujeitando-se a responsabilidade civil ou penal.
8. Neste contencioso administrativo, o levantamento dos autos, sua apreciação e decisão final não pode exceder 15 (quinze) dias.
9. Quando haja necessidade de remeter os autos ao foro competente ser enviados no prazo de 72 (setenta e duas) horas após a tomada de decisão.

10. É permitida o recurso hierárquico a qualquer administrado que pretenda resguardar os seus direitos dentro oito dias após a decisão.
11. Em caso de flagrante delito que atenta contra a saúde pública ou existência de fundadas suspeitas de tal situação, como a venda de alimentos não fortificados, falsificados ou deteriorados pelo mau estado de conservação, ou alimentos perderem os nutrientes recomendados, o Inspector pode decidir a suspensão imediata da venda dos produtos em questão e o encerramento temporário do estabelecimento em que eles estejam depositados. Ou o erro na aplicação de elementos ou compostos fora das normas exigidas tecnologicamente na fortificação.
12. O Inspector pode substituir por decisão sua, o encerramento pela simples imobilização do produto considerado potencialmente perigoso para a saúde pública.
13. Em todas as situações, o inspector pode proceder um inventário completo e detalhado dos referidos produtos, com o fim de controlar ulteriormente a sua efectiva imobilização durante o período que seja necessário.
14. O Inspector tomará três amostras representativas do produto suspeito, e enviará uma amostra com urgência às autoridades sanitárias ou laboratoriais, uma para o infractor e a 3ª ficará nos serviços de inspecção e servirá como ónus de prova quando se julgar necessário.
15. As autoridades sanitárias ou laboratoriais emitirão um parecer sobre estado dos produtos suspeitos e recomendarão as medidas necessárias. Em caso da extrema gravidade para saúde, estarão sujeitos a destruição.
16. Para garantir o encerramento do estabelecimento, o inspector pode requisitar a força de ordem pública para o efeito, bem como em caso de flagrante delito e sem motivo legítimo alguém impedir a sua actuação, ou injúria, ameaça e agressão.
17. Os inspectores no exercício das funções devem identificar-se com cartões devidamente autorizados e autênticos, para ter acesso a qualquer local onde tenham de exercer as suas funções a qualquer hora do dia ou da noite.

Artigo 16.º

Controlo de conformidade

1. Os fabricantes ou importadores de óleos comestíveis fortificados são susceptíveis ao controlo de conformidade de todos os lotes desses produtos

por laboratório de referência e ou acreditado pela entidade competente. O controlo de conformidade recai sobre o conteúdo de vitamina A, ferro e ácido fólico.

2. O controlo normativo da qualidade do sal iodado, da embalagem ou da etiquetagem pode ser efectuado em qualquer localidade do território nacional e em qualquer etapa desde a produção até à venda.

Artigo 17.º

Atestação de conformidade

1. Os resultados de controlo de conformidade visados no número 1 do artigo anterior outorgam o documento à autorização de uma atestação de conformidade. Esta atestação deve ser conservada durante o período da validade dos alimentos fortificados em questão. Deve ser apresentado como testemunho à toda solicitação dos serviços de controlo competente.

2. Em caso de consignação ou venda dos alimentos fortificados, a atestação de conformidade não dará direito de seqüela para com terceiros em caso de má conservação dos alimentos.

3. É da responsabilidade do comerciante, garantir a qualidade do alimento Fortificado durante o período da sua comercialização.

Artigo 18.º

Procedimento de chamada

Todos os produtores e comerciantes acreditados ou não quando notificados, devem proceder a acção de retirada do mercado de todos os produtos susceptíveis de apresentar um risco à saúde dos consumidores.

Artigo 19.º

Sanções

1. O não cumprimento de encerramento ou de imobilização dos produtos, constitui à aplicação do infractor a coima correspondente a 50% do valor da mercadoria em questão.

2. A violação do artigo 9º estará o produtor ou comerciante sujeita a coima de 10% a 50% do valor da mercadoria apreendida.

3. A não iodação do sal e fortificação dos óleos comestíveis e farinha em vitamina A, ferro e ácido fólico estarão sujeitos a apreensão, depósito e consequentemente terão o destino que as autoridades competentes

acharem conveniente. E o infractor terá uma coima correspondente a 40% do valor da mercadoria. Em caso dos produtos são nocivos à saúde a coima será de 60%.

4. A violação dos artigos 7º, 8º e 10º, as mercadorias estarão sujeitos à apreensão, depósito para consequentemente ser destruído ou dar um destino conveniente e cumulativamente uma coima de 50% sobre valor dos alimentos em causa.

5. O director geral do comércio e da concorrência pode no acto de pedido de autorização de importação/exportação que não respeitar as normas de fortificação ou a falta da entrega de amostra indeferir o pedido, assim como o director geral da indústria no caso da produção local dos alimentos sujeitos à fortificação.

6. A violação das menções do artigo 9º o infractor estará sujeito ao regime de suspeição para verificação e certificação dos alimentos através das análises laboratoriais, caso o conteúdo dos alimentos for conforme as normas de fortificação terá uma coima de 20% a 30% sobre o valor da mercadoria, e se o conteúdo for falso ou nocivo estará sujeito a encerramento do estabelecimento, apreensão, depósito e destruição dos alimentos em causa, com coima de 60% sobre o valor da mesma.

7. Em caso de flagrante delito contra a saúde pública ou existirem fundadas suspeitas, proceder-se-á um processo de cessação definitivo de actividade comercial e o consequente envio do processo ao foro competente para os devidos efeitos legais.

8. Sem prejuízo da isenção mencionada no artigo 6º nº 4, a tentativa ou negligência será punido com coima de 25% sobre o valor dos alimentos em questão.

9. Todas as irregularidades cometidas pelos funcionários ou agentes da Administração pública no âmbito deste diploma, estarão sujeitos ao regime jurídico previsto no Estatuto Disciplinar dos Funcionários e Agentes da Administração Pública.

10. Se a infracção for por cumplicidade com os operadores económicos e o acto tiver consequências grave que implica a responsabilidade civil e ou penal, o processo será encaminhado para o foro competente para os devidos efeitos legais.

11. A falta de colaboração prevista no artigo 15º nº 3 e 4 estará sujeita sucessivamente a coima de 25.000 cfa e 50.000 cfa.

12. Se os exames laboratoriais forem contraditórios, pode-se recorrer a outros laboratórios de certificação ao nível da UEMOA, CEDEAO, CPLP ou Internacionais de referência.

13. Em caso dos resultados obtidos estejam errados ou falsos fica à responsabilidade do laboratório e solidariamente do técnico que realizou o exame.

13. A venda fraudulenta, especulação e açambarcamento, dos alimentos fortificados estão sujeitos a uma coima de 50.000 á 10.000.000 cfa e consequente confiscação, depósito com intuito de doar ou vender e reverter o fundo ao regime de arrecadação das receitas públicas.

14. A reincidência de qualquer das infracções implica o dobro da coima aplicável a cada uma das situações.

Artigo 20.º

Afectação dos valores das coimas

CAPITULO IV

Disposições finais, transitórias e revogatórias

Artigo 21.º

Resolução de dúvidas

As dúvidas que o presente diploma suscitar na sua interpretação e as instruções a sua aplicação serão resolvidas por Despacho Conjunto do Ministro da Saúde Pública e do Comércio e Valorização do Produto Local.

Artigo 22.º

Integração das lacunas

As lacunas serão integradas através das legislações nacionais e das organizações regionais a que estamos inseridos sobre a matéria de fortificação dos alimentos.